

Menue vom Montag, 26.11.2018

Leitung: Norbert Tüscher



Kochen für unsere Damen

Zum Apéro:

***Longdrink alkoholfrei:
Apfel-Ingwer-Cocktail***

Apéro **und** Vorspeise:

***Entenbrust-Crostini
Lachsrollchen***

Hauptgang:

***Filet-Wellington-Päckli
mit 3 Sorten Gemüse***

Dessert:

Mandarinencreme mit Streuseln

En Guete!!

Longdrink: Apfel-Ingwer-Cocktail

(2 Drinks)

20 gr	Ingwer	geschält gewogen, fein reiben
1	Bio Zitrone	½ Schale abreiben, ½ Saft auspressen
3 dl	naturtrüber Apfelsaft	½ Zitrone in feine Scheiben schneiden,
2 EL	Holunderblüten Sirup	Zitronenscheiben in 2 Gläser verteilen...
5 – 6	Eiswürfel	...Rest alles zusammen im Shaker gut
		durchschütteln, auf die beiden Gläser verteilen
		und mit
3 dl	alkoholfreies Bier	auffüllen.

Entenbrust-Crostini

(für 8 Personen = 16 Stück)

Mangosalat:

	Ofen auf 240°C vorheizen
½ Mango	in feine Streifen schneiden
1 rote Chili	entkernen und in feine Ringe schneiden
1 Limette	waschen, trocknen, Schale abreiben, Saft auspressen und mit
2 EL Olivenöl,	Mango, Chili, Limetten Abrieb mischen und mit
1 TL fleur de Sel	salzen

Crostini:

200 gr Pagnol-Brot	in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, auf Backblech legen, mit
ca. 2 EL Olivenöl	beträufeln.
6 Min.	auf der obersten Rille rösten, herausnehmen, auskühlen lassen

Fertigstellen:

100 gr Butter	mit Stabmixer schaumig schlagen, auf Brotscheiben streichen
100 gr Entenbrust	Mangosalat und
Schwarzem Pfeffer	auf Brotscheiben verteilen, mit Micro Green garnieren und mit
	würzen



Lachsrollchen

(für 8 Personen = 8 Stück)

Aufstrich:

4 cm	Meerrettich	schälen, fein reiben, mit
125 gr	Bio-Frischkäse nat.	und mit
1 TL	Zitronensaft	verrühren, mit
	Salz + Pfeffer	würzen

Fertigstellen:

8	Pumpernickel-Rondellen	mit wenig Frischkäse bestreichen.
200 gr	Lachstranchen	halbieren, mit restl. Frischkäse bestreichen, wenig
	Micro Green	bestreuen und Lachs einrollen, auf Pumpernickel stellen
	Pfeffer	würzen.



Filet-Wellington-Päckli

(für 6 Personen)

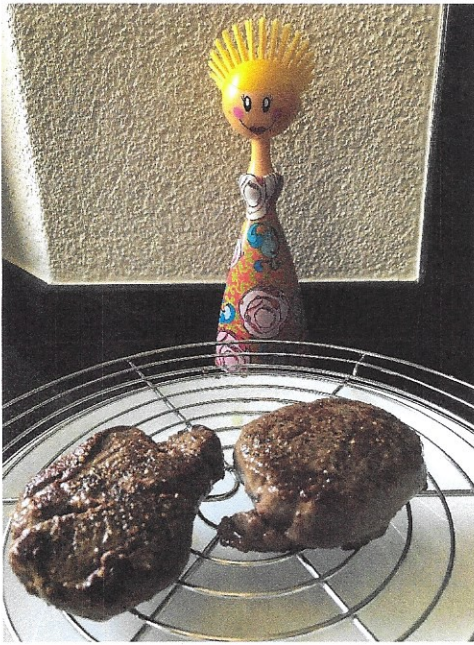
Ofen auf 200 °C vorheizen!

Fleisch:

6	Rindsmedaillons	zu je ca. 120 gr (= 3 cm dick)
mit	Salz + Pfeffer	würzen, beidseitig je 1 min. anbraten, herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Füllung:

150 gr	braune Champignon	
10 gr	getrock. Steinpilze	grob hacken
1	Zwiebel	fein hacken
1 EL	Bratbutter	in der Fleischpfanne warm werden lassen, Pilze und Zwiebel andämpfen
½ Bund	Petersilie	fein schneiden
½ Bund	Thymian	Blättchen abzupfen
1 EL	Zitronensaft	beigeben. Petersilie und Thymian beigeben und mischen.
	Salz + Cayennepfeffer	würzen, auskühlen lassen.
50 gr	Baumnüsse	sehr fein hacken



ff Filet-Wellington-Päckli

(für 6 Personen)

2 ausgewählte Blätterteig

je 25 x 42 cm in Rechtecke von ca. 12 x 14 cm schneiden
Die Rechtecke in eine Form legen und leicht in Mulde drücken.

Wenig Nüsse, die Medaillons und 1/6 der Füllung in die Mulde verteilen.

1 Ei verklopft

Teigränder bestreichen, Teigdeckel (2. Teig) darüber legen
Und Teigränder gut andrücken.

Ev. mit restl. Teig

Sterne, Streifen, Herz usw. Ausstechen und als Deco verwenden. Mit Ei Deckel bestreichen

Backen:

20 Min.



Mandarinencreme mit Streuseln

(für 6 Personen)

8 Mandarinen
60 gr Zucker
2 EL Maizena
2 frische Eier
½ TL Vanillepaste
1 Prise Salz

auspressen. Saft ergibt ca. 400 ml

alles mit Schwingbesen verrühren, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen.

Sobald die Masse bindet, die Pfanne von der Platte nehmen und noch ca. 2 Min. weiterrühren. Creme durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, Klarsichtfolie direkt auf die Creme legen und ca. 2 h auskühlen lassen.

Vor dem Servieren:

3 dl Vollrahm
4 Mandarinen

steif schlagen, 2/3 davon unter die Creme ziehen
schälen, weisse Häutchen entfernen, in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, in die Gläser verteilen, Creme darauf anrichten.

50 gr Guetzli

zerbröckeln und mit dem restlichen Rahm auf die Creme verteilen

